CHRUMKAVÉ ZEMIAKOVÉ PLACKY OD HUGA





Bez múky!!! Bez vajca!!!
Aj vy máte radi chrumkavý okraj na zemiakovej placke? Práve to je dôvod prečo ich rád robím malé. Pretože sú chrumkavé takmer celé. Veľmi rád ich pripravujem najmä na jeseň a v zime. Vôňa majoránky je v celom dome a placka s horúcim citrónovým čajom mi pripomína detstvo.

Presne takto nám ich mama pripravovala.
Nedávajte do nich ani múku ani vajce. Vždy som si myslel, že to sú suroviny, ktoré držia placku pohromade, ale nie je to pravda. Stačí vám len zopár ingrediencií a fantastické, chrumkavé placky budete mať hotové.
Budete potrebovať: (na 4 porcie)
👍 5 veľkých zemiakov
👍 1 strúčik cesnaku
👍 trochu soli
👍 mleté čierne korenie
👍 majorán
👍 rastlinný olej
Postup:
Očistené zemiaky nastrúhajte na mrkvovom strúhadle.
Nastrúhajte k zemiakom 1 strúčik cesnaku, pridajte trochu soli, korenia a majoránky. Dôkladne zamiešajte a nechajte aspoň 10 minút postáť. Zemiaky pustia trochu škrobu a práve ten nám bude držať placky pekne pokope. Je úplne zbytočné pridávať múku a vajíčko!
Na panvicu s rozpáleným olejom vkladajte malé porcie pripravených zemiakov. Ja dávam jednu veľkú kopcovitú lyžicu na jednu placku. Tú lyžicou pekne vytvarujte do malého kruhu. Na stredne veľkú panvicu zmestím 3 malé placky. Z tohto množstva surovín ich urobím zvyčajne 12 kusov (3 na osobu). Ak máte veľmi veľký apetít , jednoducho pridajte viac zemiakov.
Placky opečte na silnom ohni rovnomerne z oboch strán do zlatohnedej farby. Z panvice vykladajte na tanier s papierovým obrúskom, ktorý odsaje prebytočný tuk.
HOTOVO!
Podávajte s horúcim čajom alebo kyslým mliekom. Vynikajúce sú placky s kyslou smotanou posypané s petržlenovou vňaťou.
Dobrú chuť priatelia!
Váš Hugo